

QUALITÄT; STIL UND ORIGINALITÄT SIND WERTE,
DIE GEWÖHNLICHES VON AUSSERGEWÖHNLICHEM TRENNEN.

Mit dieser Devise haben wir am 14. September 2017
den neu gestalteten, modernisierten Löwen eröffnet.
Pünktlich zum 30-jährigen Jubiläum präsentiert sich dieser in neuem Gewand.

So frisch wie unsere regionalen Zutaten, so vielfältig sind auch unsere Gerichte.
Wir laden Sie ein kulinarische Kreationen in gemütlicher Atmosphäre zu genießen.
Bei der Zubereitung aller Gerichte greifen wir auf unsere Erfahrung in der
Gastronomie und unser Wissen über eine gesunde Ernährung zurück.
Die einzelnen Komponenten sind sorgfältig aufeinander abgestimmt,
so dass sich bei jedem Gericht der volle Geschmack entfalten kann.
Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen Abend !

Xenia und Uwe Straub mit Team

V O R N E W E G

TATAR

handgehackt - vom heimischen Weiderind
mit Kartoffel – Creme fraiche- Gemüsecreme

QUARTETT

Variation von der Jacobsmuschel
Suppe – Parfait – Carpaccio – gebratene Jacobsmuschel
Avocado - Grapefruit

Uwe´s GÄNSELEBER

Der Klassiker - unsere Variation mit Brioche

MARMITE

Safran-Gemüseintopf mit geröstetem Knoblauch
verschiedenen Edelfischen dazu Rouille und Röstbrot

BETE

Cremesuppe von der Gelben Bete
mit hausgemachtem Ravioli von der Ente

Unsere Speisen können natürliche Allergene enthalten.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

IN DER HAUPTSACHE

GEROLLT

Roulade von Seezunge und Lachs mit Meeresalgen
an Kartoffel-Mousseline, gebratener Blumenkohl und Safranschaum

ANKE

Lachsforelle gebraten an Spinat-Korainder-Sud
mit Fenchel und Cous cous

HEIMISCH

Rosa gebratenes Karee vom heimischen Alb-Lamm
dazu in Blutorangen gedämpfter Chicoree
mit Karotten und Ravioli

Dry Aged

Rücken vom heimischen Weiderind
aus unserm eigenen Reifeschrank
an Ochsenmark-Soße, gebratene Petersilienwurzel und Gnocchi

HINTERHER

CANNELLONI

Gefüllt mit hausgemachtem Pralinenmousse
dazu Bananen-Maracuja-Coulis und Tonkabohnen-Eis

LAUWARM

Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern
an Grapefruit-Salat mit salzigem Haselnusseis

CAFE GOURMAND

1 Nocke Mousse au chocolate dazu ein Espresso
und eine kleine Auswahl Petit Fours

KÄSE

Auswahl Rohmilchkäse mit Beilagen und Brotauswahl

3 Gang Menü (Vorspeise **oder** Suppe / Hauptgang / Dessert **oder** Käse) € 66,00

4 Gang - Menü (Vorspeise **und** Suppe / Hauptgang / Dessert **oder** Käse) € 85,00

5 Gang - Menü (Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert / Käse) € 99,00